

# 网游哥,未婚妻喊你回家!

准新郎迷上网游惹埋怨,离家出走半月“住”网吧

本报9月11日讯(通讯员 栾云海 记者 刘腾腾) 准新郎迷上网游,与女网友的暧昧信息还被未婚妻发现,两人大吵一架后,气急败坏的准新郎离家出走。9月10日晚,假扮网游玩家的民警最终在网游里找到了小王,套出他的地址后终于找到了这个负气“逃婚”的准新郎。

今年24岁的小王是平度人,和女友小吴于几年前相识,两人感情一直很好。去年年初,两人来到城阳创业,开了一家小商店,日子过得和和美美,小王和女友也商定好在今年10月结婚。然而,几个月前小王开始迷上了网络游戏,白天不顾店里的生意,晚上几乎夜夜通宵。于是,小王和女友的矛盾也开始慢慢升级。

8月23日一早,小吴来到店里,看到男友又上了一个通宵后很生气,便走到没关机的电脑前准备关电脑。谁知走到电脑前,看到一名陌生女子在网上给小王的留言,内容十分暧昧,小吴十分生气,拔下网线后,朝着正在睡觉的小王发火。

还没睡醒的小王莫名其妙地挨了一顿骂,爬起来后气急败坏地拿了2000元钱就离开了店里,这一走就是半个月。刚开始小吴正在气头上也没在意,可后来发现男友连续几天手机关机、而且不回家,就赶紧把事情告诉了小王的家人。找了几天没有结果后,小王的家人只好到正阳路派出所报警求助。

得知小王为了玩游戏几乎天天泡在网上后,民警注册了一个网游账户,在网上寻找小王的踪迹。10日晚,民警终于在網上找到了网名为“自由侠客”的小王。聊了一会儿后,小王透露所在的网吧地址,民警赶紧赶到网吧找到了这个负气“逃婚”的准新郎。

# 走私木炭被查 逃跑时撞枪口

本报9月11日讯(通讯员 朱海生 记者 刘腾腾) 走私原木炭过海关时被查获,男子弃货逃跑坐上长途车前往济南,途中遇民警盘查称要上厕所,被民警识破。近日,嫌疑人宋某将被移交海关缉私部门。

今年25岁的宋某高中毕业后与朋友一起做进出口生意,几年下来逐渐清楚了通关流程。在朋友的鼓动下,他萌生了走私的念头。打探一段时间后,宋某选定走私原木炭。在国内收购的原木炭市价约为每吨4000元,一旦走私到境外,每吨价格暴涨至30000元。

从年初开始,宋某在吉林等地收购原木炭,贮藏在青岛一处仓库。收购了二十多吨后,宋某租用了几个集装箱,将原木炭堆放在集装箱内侧,在箱体外侧堆放

铁质地柳以逃避检查,并伪造了通关文书谎报出口货物为地柳,但很快被缉私人员发现破绽。货物被查后,宋某当即弃货逃跑。

9月10日下午,双山派出所接到黄岛海关缉私分局的协查通报,称宋某已潜逃至四方辖区,极有可能乘坐长途汽车逃往济南。接到通报后,民警根据发车时间表,拦截青岛开往济南的长途车进行排查。在拦下一辆长途汽车时,民警示意司机停车,上车逐一检查旅客的身份证件。正当民警依次检查时,坐在后排的一名男子突然起身要上厕所,称患了“急性肠炎”。民警对照海关缉私局传真的照片,发现此人正是在逃的宋某,便将他押回派出所。

目前,宋某已被四方警方刑事拘留,等待移交海关缉私部门。



装有原木炭的集装箱被查获。(图片由警方提供)



宋某在接受审讯。(图片由警方提供)

## 李沧区计生局 创新工作反馈机制

李沧区计生局在计生工作中,QQ正替代着传统的“电话通知反馈”模式。随着手机使用QQ的频率增多,计生专干随时通过留言的形式反馈工作中的问题,并会得到及时的答复和解决工作中遇到的问题的处理方法,使问题在一线解决,从而更好地促进社区和谐,不断创新街道与社区、与群众个体更好地沟通交流的平台,起到上情下达、下情上传的作用,让计生工作有一条顺畅的互动渠道。

# 薛记海珍,“原汁原味”的美味

好的海珍品,能让人品尝到那种原汁原味的鲜、那种回味无穷的香醇、那种难以忘怀的大海情结。在青岛,有一家公司真正做到了这一点,她生产出的海珍品美味鲜香、可口怡人,让人吃了第一次就忍不住想再吃第二次、第三次,这就是让品尝过的人一提起就赞不绝口的“薛记海珍”。

### 神秘海域育出优质海珍

青岛薛记海珍品有限公司总经理薛光弟介绍说,公司养殖海域地理座标为北纬36度,东经120度。这片神秘的海域海底地质层生长着丰富的海藻、拥有有肥沃的海洋有机物,水温在3℃—21℃之间,盐度30‰,是最适合各类海珍生长的海域,生长着海参、鲍鱼、鳗鱼、海螺、牡蛎、红角蟹、石花菜、裙带、海藻等多种海产品,因肉质细嫩,味道鲜美,营养



丰富而驰名遐迩,成为不可多得的鲜美佳肴,闻名国内外。海域内有“亚洲第一滩”——金沙滩,依山傍海,环境优美,是天然养殖、加工海珍品的首选之地。

而近年来,薛光弟采用了深海底播养殖技术,将海珍品种苗直接投放到深水海域,不需投食和用药,让海珍品在自然环境中生长,大大提高了海珍品的品质,并形成了保留海珍品野生品质的系列产品。

### 师古创新打造极品海珍

每个品牌的背后都有其非凡的深意。“薛记海珍”之名来源于薛家岛,薛家岛又称凤凰岛,是一个以薛氏家族聚居较为集中的区域。600多年来,薛氏家族祖祖辈辈在这片土地上以捕捞、钓钩、结网、打绳和赶海谋生。他们在海珍品加工、储藏、保鲜及养殖方面有其绝招秘诀,“薛记海珍”就是继承这些绝招秘诀再加入现代工艺元素而研制开发的一个品牌。

“薛记海珍”在继承百年传统制法的同时,师古创新,精研工艺,历经数十道独特工序,使海珍品加工工艺更加完善,生产出了50多种美味鲜香、可口怡人的“薛记海珍”产品。“薛记海珍”产品定位是原汁原味,食用了“薛记海珍”的产品就能让你感受到大海的韵味、大海的胸怀。

### 先进工艺确保海珍鲜度

说起吃海鲜,最让人看重的就是这个“鲜”字。为保障产品的鲜度不变,“薛记海珍”采取了一系列措施:一是选好加工基地地域,选择在远离污染源的风凰山上,加工区距养殖区只有五、六分钟的路程,大大缩短海产品从出水到加工的时间,海产品的鲜度有了保障;二是集中大批量用工,缩短加工时间;三是



薛记海珍展销现场。(资料片)

加工厂建在深山中,与污染源完全隔离;四是加工用水为纯山泉水,不含任何化学成分。这也是“薛记海珍”产品为什么与众不同的关键所在。另外,“薛记海珍”还在产品的加工技术指标、包装、储藏等过程实行严格控制。

此外,薛记海珍还有独一无二的海产品加工设备。为打造薛记海珍品在青岛地区加工、销售海产品类的龙头企业,公司成立时,就投资数百万元建成了一个目前青岛乃至山东地区规模最大、技术最先进的海珍品加工厂,拥有国家级标准的无菌车间,封闭式的生产线,高科技灭菌设备,大型冷库及安全储备等设施,日处理各类鲜海产品8000多公斤。有了先进的设备,杀菌处理更彻底,消费者食用更安全,而生产规模

的扩大,提高了生产效益,降低了生产成本。青岛薛记海珍品有限公司是自产自销的经营模式,中间环节减少开支、降低了成本。因此,市场上同质量的海珍产品,“薛记海珍”系列产品价格也就便宜了不少。

### 做海珍更要做良心

随着人们生活水平和保健意识的提高,海参作为一种高档滋补品,越来越多地受到了人们的关注。但是海参的质量安全和海参行业的诚信维护问题,以及海参市场上存在的一些恶性循环的现象让人堪忧。

诚信做人、踏实做事是薛光弟总经理的座右铭,面对社会上掺假肆意猖獗的这一现象,薛光弟总经理向社会作出了“薛记海珍”产品

“假一罚十”、“宁可多二两也不得少一两”的承诺。承诺就是要对社会负责任,就是要创“薛记海珍”这块牌子,选“薛记海珍”让消费者放心。而“薛记海珍”自上市以来,一贯追求质量第一,品质至上,让消费者成为第一受益人的经营理念。“薛记海珍”由于质量上乘,得到了广大消费者青睐,产品供不应求。

薛记海珍品有限公司所创“薛记海珍”这一品牌就是在这样“绿色健康,质量第一”的宗旨下,决心把海产品做成传承祖业秘诀、造福于民的精品,确保产品的绿色健康,确保海珍品的原汁原味,真正做到天然、绿色、无公害。通过这些努力,2011年,“薛记海珍”荣获了国家农业部无公害证书,成为让消费者真正放心的品牌。